BOURGINI®

Gebruiksaanwijzing	NL
Instructions	EN
Mode d'emploi	FR
Gebrauchsanleitung	DE
Instrucciones de uso	ES

18.2030.00.00 Classic Deep Fryer Deluxe 3.0L

Gebruiksaanwijzing	NL	4
Bourgini service en garantie	NL	7
Instructions	EN	8
Bourgini service and warranty	EN	11
Mode d'emploi	FR	12
Service après-vente et garantie Bourgini	FR	15
Gebrauchsanleitung	DE	16
Bourgini Kundenservice und Garantie	DE	19
Instrucciones de uso	ES	20
Servicio postventa y garantía de Bourgini	ES	23

© THE BOURGINI COMPANY B.V.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

★ Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing.

★ Het apparaat kan worden gebruikt, gereinigd en onderhouden door kinderen vanaf 8 jaar indien ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd altijd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.

★ Het apparaat kan worden gebruikt door personen met een fysieke, zintuiglijke, mentale of motorische handicap en door personen zonder de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier te gebruiken is en indien ze de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen.

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Gebruik het apparaat en de toebehoren uitsluitend voor de beoogde doeleinden. Gebruik het apparaat en de toebehoren niet voor andere doeleinden dan beschreven in de handleiding.
- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel, toebehoren, netsnoer of stekker beschadigd of defect is. Laat een beschadigd of defect onderdeel, toebehoren, netsnoer of stekker door de leverancier of een erkend service-centrum vervangen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van voorzieningen die water bevatten zoals badkuipen, douches en wastafels.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Als dit toch gebeurt, haal dan zo snel mogelijk de stekker uit het stopcontact. Verwijder het apparaat nooit uit water of andere vloeistoffen, voordat de stekker uit het stopcontact gehaald is. Een apparaat dat in water of andere vloeistoffen terecht is gekomen kunt u niet meer gebruiken.
- Zorg dat er geen water in de aansluitpunten van het netsnoer en het verlengsnoer kan komen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen, olie en scherpe randen.
- Controleer voor gebruik altijd of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Sluit voor extra bescherming het apparaat aan op een groep die beveiligd is door een aardlekschakelaar met een nominale aanspreekstroom van maximaal 30 mA.
- Bedien het apparaat niet door middel van een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Wikkel het netsnoer en een eventueel verlengsnoer altijd volledig af. Zorg dat het netsnoer en een eventueel verlengsnoer niet over de rand van een werkblad hangen, dat deze niet per ongeluk verstrengeld kunnen raken en dat niemand er over kan struikelen.

- Trek niet aan netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis. Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Houd het apparaat Uit de buurt van warmte-bronnen. Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vlammen.
- Zorg dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat aanraakt.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat monteren of demonteren en voordat u reinigings- en onderhoudswerkzaam-heden aan het apparaat gaat uitvoeren.
- Motor apparaten: pas op voor scherpe en/of bewegende delen. Houd uw handen tijdens gebruik, reiniging en onderhoud uit de buurt van de bewegende delen.
- Verwarmingsapparaten: wacht totdat het apparaat is afgekoeld voordat u de behuizing en de onderdelen van het apparaat aanraakt.

Wees extra voorzichtig tijdens reiniging en onderhoud.

ASSEMBLAGE

De friteuse bestaat uit het volgende:
- Elektrische bedieningspaneel met thermostaat en temperatuurlampje & powerlampje
- Verwijderbare pan
- Mand
- Deksel met filter en kijkvenster
- Filter
- Resetknop met resetpen (aan de achterzijde)

Montage:
- Voor montage dient het apparaat afgekoeld te zijn.
- De stekker mag niet in het stopcontact worden geplaatst tijdens montage
- Plaats de verwijderbare pan in het apparaat.
- Plaats het filter op de bodem van de verwijderbare pan.
- Monteer het elektrische bedieningspaneel op het apparaat.

Plaatsing:
- Rondom het apparaat moet voldoende ruimte zijn om warmte te laten ontsnappen.
- Zorg voor voldoende ventilatie.
- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.

FRITUUR VEILIG!

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is of wanneer u er onderhoud aan pleegt.
- Het plastic van de handgreep kan smelten als de handgreep in aanraking komt met hete olie of heet vloeibaar vet.
  Dompel de handgreep van de mand daarom niet onder in hete olie of heet vloeibaar vet. Als dit toch is gebeurd, dan moet in ieder geval de olie of het vloeibare vet direct ververst worden.
- Pas op voor spetters. Voorkom spetters. Zie verderop in dit document.
- Pas op voor hete delen. De toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden wanneer de friteuse in gebruik is.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat aanraakt.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het is ingeschakeld, wanneer het nog heet is of wanneer de olie of het vloeibare vet nog heet is.
- Reinig het apparaat en de toebehoren. Zie "Reiniging en onderhoud".

SPATTEN

De friteuse heeft een 'koude zone'. Deze zone bevindt zich in de bodem van het apparaat. De 'koude zone' is een zone waarin grotere voedseldeeltjes zinken. De lagere temperatuur in deze zone voorkomt dat de voedseldeeltjes verbranden.

Friteuses met een 'koude zone' zijn gevoelig voor water, aangezien het verwarmingselement wordt ondergedompeld in olie of vloeibaar vet. Water kan door verschillende oorzaken in aanraking komen met de olie of het vloeibare vet:
- Veel voedsel bevat van nature water. Dit geldt met name voor aardappelen.
- Condensatie van hete stoom.
- Bevroren voedsel kan ijsdeeltjes bevatten.
- Na wassing van het voedsel is het niet voldoende grondig gedroogd.
- Na reiniging van de verwijderbare pan is deze niet voldoende grondig gedroogd.
- Het verkeerde type olie of vloeibaar vet wordt gebruikt. Zie Algemene Tips.

Indien water in aanraking komt met hete olie of het vloeibare vet, dan kan de substantie overmatig gaan spatten, bruisen of zelfs overlopen.

Om dit zoveel mogelijk te voorkomen is een speciaal veiligheidsfilter ontwikkeld dat de

temperatuur van de 'koude zone' verder omlaag brengt en de waterdeeltjes fijner verdeelt.

- Voorkom zoveel mogelijk dat door een van de hierboven genoemde oorzaken water in aanraking komt met de hete olie of het vloeibare vet.
- Ververs regelmatig de olie of het vloeibare vet.
- Reinig regelmatig het veiligheidsfilter. Zorg ervoor dat de openingen in het veiligheidsfilter niet worden geblokkeerd.

GEBRUIK

- Vul de verwijderbare pan met olie of vloeibaar vet. Zorg ervoor dat het peil van de olie of het vloeibare vet zich tussen de minimum- en maximummarkering op de pan bevindt.
- Plaats nu pas de stekker in het stopcontact.
- U schakelt het apparaat in door de thermostaat naar de gewenste temperatuur te draaien. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 150 °C en 190 °C. Raadpleeg bij voorkeur de verpakking van het voedsel voor de gewenste temperatuur en de gewenste tijd. Onder Algemene Tips treft u richtlijnen aan voor het kiezen van de juiste temperatuur.
- Terwijl het apparaat is ingeschakeld, zal de temperatuurindicator aan- en uitgaan. Het apparaat is voorzien van een thermostaat die de olie of het vloeibare vet op de gewenste temperatuur houdt. De temperatuurindicator blijft aan terwijl de friteuse de olie of het vloeibare vet verhit. De temperatuurindicator gaat uit wanneer de olie of het vloeibare vet de gewenste temperatuur heeft bereikt.
- Laat het apparaat ongeveer 15 minuten voorverwarmen met de olie of het vloeibare vet op de gewenste temperatuur.
- Vul de mand met voedsel en plaats de mand vervolgens in het apparaat. Pas hierbij extra op voor spetters. Plaats daarna het deksel op het apparaat.
- Controleer regelmatig of het peil van de olie of het vloeibare vet zich tussen de minimum- en maximummarkering op de pan bevindt. Plaats niet te veel voedsel in de mand. Indien nodig, vul dan de olie of het vloeibare vet aan. Zodra het voedsel klaar is:
- Schud de mand met behulp van de handgreep om overvloedige olie of overvloedig vloeibaar vet te verwijderen.
- Laat de mand enige tijd op de haak van de verwijderbare pan rusten om overvloedige olie of overvloedig vloeibaar vet te verwijderen.
- Ledig de mand met behulp van de handgreep op een bord of een schaal of iets dergelijks.
- Schakel na gebruik het apparaat uit, verwijder de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Berg het apparaat op een droge plaats op wanneer het niet in gebruik is.
- Zorg ervoor dat kinderen geen toegang hebben tot opgeborgen apparaten.

ALGEMENE TIPS

- Gebruik uitsluitend olie of vloeibaar vet. Het apparaat is ongeschikt voor vast vet.
- Gebruik plantaardige olie, zoals arachideolie, maïsolie of sojaolie voor de smakelijkste resultaten.
- Voor de gezondste resultaten ontdooit u het voedsel voor gebruik en ververst u regelmatig de olie of het vloeibare vet.
- Frituur voorgekookte frites niet meer dan één keer.
- Plaats niet te veel voedsel in de mand om ongewenste bakresultaten te voorkomen.
- Vervang de olie of het vloeibare vet altijd na het frituren van rauwe snacks zoals kippenpootjes.
- Zeef voedselresten na gebruik van de friteuse uit de olie of het vloeibare vet. De olie of het vloeibare vet blijft dan langer vers.
- Bak verse frites altijd voor. Frituur de frites circa 5-10 minuten op 170 °C. Schud de frites los van elkaar en laat deze vervolgens even in een schaal afkoelen. Frituur de frites daarna nog eens circa 2-4 minuten op 175 °C.

Frituurtemperatuur

Voedsel	Temperatuur (°C)
Frites (voorbakken)	170
Frites (afbakken)	175
Kaaskroketten	170
Aardappelkroketten	175
Vleeskroketten	175
Viskroketten	175
Vis	170
Vissticks	180
Kaasbeignets	180
Frikandellen	180
Kip	170

RESETTEN VAN HET APPARAAT

De friteuse kan als volgt worden gereset als het apparaat niet werkt. Vaak is de oorzaak het gebruik van vast vet of te weinig olie. Hierdoor schakelt de oververhittingsbeveiliging het verwarmingselement uit. De beveiliging kan dan als volgt hersteld worden:

- Druk met de resetpen op de resetknop op de voorzijde van het elektrische bedieningspaneel om het apparaat te resetten.
- Controleer of het bedieningspaneel goed op de slede op de kast bevestigd is. De friteuse heeft namelijk een veiligheids-schakelaar die het verwarmingselement uitschakelt wanneer dit niet goed op de pan bevestigd is.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Verwijder voor reiniging en onderhoud de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat noch de onderdelen onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen.
- Alleen de verwijderbare pan mag in een vaatwasser worden gereinigd. Het apparaat zelf en de overige toebehoren mogen niet met een vaatwasser worden gereinigd.
- Controleer het apparaat regelmatig op mogelijke schade.
- Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een zachte, vochtige doek. Droog de buitenkant van het apparaat grondig.

Reinig de toebehoren:

- Haal het apparaat uit elkaar.
- Haal het deksel uit elkaar en maak het met een zachte, vochtige doek en een paar druppels afwasmiddel schoon. Daarna grondig drogen met een droge doek.
- Maak het apparaat en het elektrische bedieningspaneel met een zachte, vochtige doek en een paar druppels afwasmiddel schoon. Daarna grondig drogen met een droge doek.
- Maak de mand en het veiligheidsfilter schoon in sop. Daarna afspoelen met stromend water en grondig drogen met een droge doek.
- Maak de verwijderbare pan schoon in sop of in de vaatwasser. Daarna afspoelen met stromend water en grondig drogen met een droge doek.
- Assembleer het apparaat.

VERVERSEN VAN OLIE OF VLOEIBAAR VET

Ververs de olie of het vloeibare vet steeds na vier of maximaal vijf keer gebruiken als volgt:

- Neem het deksel, de mand en het elektrische bedieningspaneel van het apparaat.
- Haal de verwijderbare pan uit het apparaat.
- Neem het veiligheidsfilter uit de pan.
- Giet de olie of het vloeibare vet in een bewaarbak en breng deze naar een inzamelpunt.
- Maak de verwijderbare pan en het filter met sop schoon en droog deze vervolgens grondig.
- Assembleer het apparaat.
- Pas wanneer u de friteuse opnieuw gaat gebruiken vult u de verwijderbare pan met verse olie of vers vloeibaar vet.

AFVALVERWIJDERING

Elektrische apparaten, accessoires en hun verpakkingen moeten op een voor het milieu verantwoorde wijze zoveel mogelijk worden hergebruikt. Gooi deze materialen dus niet bij het huisvuil. Alleen voor landen van de EU:

Volgens de Europese WEEE richtlijn 2002/96/EG voor afdanken van elektrische en electronische oude apparaten moeten niet meer bruikbare apparaten apart worden ingezameld en op een milieu verantwoorde wijze worden gerecycled.

BOURGINI SERVICE EN GARANTIE

Garantie wordt verleend gedurende 2 jaar vanaf de aankoop datum volgens de kassabon, welke tevens het garantiebewijs is. Voor garantie wendt u zich tot de winkelier. Geen garantie voor defecten welke het gevolg zijn van verkeerd gebruik, ondeskundige demontage, schade door vallen, stoten e.d. en schade door niet tijdig ontkalken van apparaten welke met water worden gebruikt. Indien bij een bepaald product specifieke garantievoorwaarden worden vermeld, hebben deze prioriteit boven de algemene voorwaarden. De garantie is niet van toepassing op gevolgschade. Voor vragen over het gebruik van het product kunt u onze website raadplegen **www.bourgini.com**

DISCLAIMER

Wijzigingen voorbehouden; specificaties kunnen zonder opgave van redenen worden gewijzigd.

NL

SAFETY INSTRUCTIONS

★ Read these instructions carefully before use and keep them in a safe place.

★ This appliance may be used, cleaned and serviced by children older than 8 years of age provided they are supervised by a person responsible for their safety. Keep the appliance and the power cord away from children younger than 8. Children are not allowed to play with the appliance. Children should always be monitored to prevent them from playing with the appliance.

★ The appliance may be used by persons with a physical, sensory, mental or motor disability and by persons without the necessary experience and knowledge, provided they are supervised by a person responsible for their safety, or when they are given instructions on how to safely use the appliance and if understand the dangers that come with the use of the appliance.

- This appliance is only intended for normal household use.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Only use the appliance and accessories for their intended purposes. Do not use the appliance and accessories for any other purposes than those described in the instructions.
- Do not use the appliance when a part, accessory, the power cord or plug is damaged or defective. Only let the supplier or an acknowledged service centre replace a damaged or defective part, accessory, power cord or plug.
- Do not use the appliance near facilities containing water, such as bath tubs, showers and wash basins.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid. If this nevertheless happens, unplug the appliance from the wall socket as soon as possible. Never remove the appliance from water or other liquids before unplugging it from the wall socket. You can no longer use an appliance that has been immersed in water or other liquids.
- Make sure that water cannot get into the connection points of the power cord nor the extension cord.
- Always keep the power cord away from heat sources, oil and sharp edges.
- Always check, before use, that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate of the appliance.
- For extra safety, connect the appliance to a group protected by a residential current operated circuit breaker with a nominal operating current of max. 30 mA.
- Never operate the appliance by means of an external time switch or a separate remote control system.
- Always unroll the power cord and extension cord (when applicable) fully. Make sure that the power cord and extension cord (when applicable) do not dangle over the edge of the worktop to prevent them from becoming entangled or somebody accidentally tripping over them.
- Do not unplug the appliance by pulling the power cord.
- Always unplug the appliance when not in use.
- Do not use the appliance outdoors. Place the appliance on a stable and level surface.
- Keep the appliance away from heat sources. Do not place the appliance on hot surfaces or near open flames.
- Make sure your hands are dry before you touch the appliance.
- Unplug the appliance before assembling or disassembling it and before cleaning or servicing the unit.
- Engine driven appliances: beware of sharp and/or moving parts. Always keep your hands away from the moving parts when using, cleaning or servicing the appliance.
- Heating devices: wait until the appliance has cooled down before you touch the housing and parts of the unit.

Be extra careful during cleaning and servicing.

ASSEMBLY

The deep fryer consists of the following:
- Electric operating panel with thermostat and temperature light & power light
- Removable tank
- Basket
- Lid with filter and viewing window
- Filter
- Reset button with reset pen (at the back)

Assembly:
- The appliance must be cooled down before assembly.
- Do not put the plug in the socket during assembly
- Place the removable tank in the appliance.
- Place the filter on the bottom of the removable tank.
- Fit the electric operating panel on the appliance.

Positioning:
- There should be enough space around the appliance to let the heat escape.
- Make sure there is enough ventilation.
- Place the appliance on a stable and level surface.

DEEP-FRY SAFELY!

- Always unplug the appliance when it is not in use or when you are servicing the appliance.
- The plastic part of the handle can melt if it comes into contact with hot oil or liquid fat. Do not, therefore, immerse the handle of the basket in hot oil or liquid fat. If this does happen, the oil or liquid fat must immediately be replaced.
- Beware of spatters. Prevent spatters. See further down in this document.
- Beware of hot parts. The accessible surfaces can get hot when the deep fryer is in use.
- Make sure your hands are dry before you touch the appliance.
- Do not move the appliance when the power is on, when the housing is still hot or when the oil or liquid fat is still hot.
- Clean the appliance and accessories. See "Cleaning and servicing".

SPATTERS

The deep fryer has a 'cold zone'. This zone is located in the bottom of the appliance. The 'cold zone' is a zone into which the larger bits of food sink. The lower temperature in this zone prevents the bits of food from burning.

Deep fryers with a 'cold zone' are sensitive to water, because the heating element is immersed in oil or liquid fat. There are various ways in which water can come into contact with the oil or liquid fat:
- A lot of food naturally contains water. This applies especially to potatoes.
- Condensation from hot steam.
- Frozen food can contain ice particles.
- The food was not dried properly after it was washed.
- The removable tank was not properly dried after it was cleaned.
- The wrong type of oil or liquid fat is used. See General Tips.

If water comes into contact with hot oil or liquid fat, there could be excessive spattering, foaming or even overflowing.

To prevent this as far as possible, a special safety filter was developed to further decrease the temperature of the 'cold zone' resulting in greater distribution of the water particles.

- Try as far as possible to prevent water from coming into contact with the hot oil or liquid fat as a result of one of the above mentioned causes.
- Change the oil or liquid fat regularly.
- Clean the safety filter regularly. Make sure that the openings in the safety filter are not obstructed.

USE

- Fill the removable tank with oil or liquid fat. Make sure that the level of the oil or liquid fat is between the minimum and maximum markings on the tank.
- Insert the plug into the socket at this point, and not before.
- The appliance is switched on by turning the thermostat to the desired temperature. The

temperature can be set between 150°C and 190°C. Please refer to the food packaging for the desired temperature and cooking time. See General Tips for guidelines on selecting the right temperature.
- While the appliance is on, the temperature light will go on and off. The appliance is fitted with a thermostat which keeps the oil or liquid fat at the desired temperature. The temperature indicator light will remain on while the deep fryer heats the oil or liquid fat. The temperature indicator light will go off once the oil or liquid fat has reached the desired temperature.
- Allow the appliance to preheat for approximately 15 minutes with the oil or liquid fat at the desired temperature.
- Put the food in the basket and subsequently place the basket in the appliance. Be extra careful and watch out for spatters. Then put the lid on the appliance.
- Check regularly whether the level of the oil or liquid fat is between the minimum and maximum markings on the tank. Do not put too much food in the basket. If necessary, add oil or liquid fat.

As soon as the food is done:
- Shake the basket using the handle to remove excess oil or liquid fat.
- Leave the basket to rest for a while on the hook of the removable tank to remove excess oil or fat.
- Empty the basket on a plate or dish, or similar, using the handle.
- Switch the appliance off after using it, unplug it and wait for the appliance to cool down.
- When the appliance is not being used, store it in a dry place.
- Make sure that children do not have access to stored appliances.

GENERAL TIPS
- Only use oil or liquid fat. The appliance is not suitable for solid fat.
- Use a vegetable oil, such as ground nut oil, corn oil or soya oil for the most tasty results.
- For the healthiest results, thaw the food before use and frequently replace the oil or liquid fat.
- Deep-fry precooked chips only once.
- To prevent poor frying results, do not place too much food in the basket.
- Always replace the oil or liquid fat after deep-frying raw food such as chicken legs.
- After using the deep fryer, sift the food remains from the oil or liquid fat. It will keep the oil or liquid fat fresh much longer.
- Always pre-fry fresh chips. Deep-fry the chips approx. 5 10 minutes at 170°C. Shake the chips loose and leave them to cool in a dish for a short while. Then deep-fry the chips again approx. 2-4 minutes at 175°C.

Deep-fry temperature

Item	Temperature (°C)
Chips (pre-fry)	170
Chips (finish off)	175
Cheese croquettes	170
Potato croquettes	175
Meat croquettes	175
Fish croquettes	175
Fish	170
Fish fingers	180
Cheese frittera	180
Frinkandel sausages	180
Chicken	170

HOW TO RESET THE APPLIANCE
The deep fryer can be reset as follows if the appliance doesn't work. The cause is often the use of solid fat or too little oil. The overheating protection switches the heating element off when this occurs. The safety system can be restored as follows:
- Press the reset button at the front of the electric operating panel with the reset pen to reset the appliance.
- Check whether the operating panel is securely fastened to the baseboard on the housing. The deep fryer has a safety switch that switches off the heating element when it is not properly fixed to the pan.

CLEANING AND MAINTENANCE
- Unplug the appliance and wait for it to cool down before cleaning and/or servicing.
- Do not immerse the appliance or parts in water or any other liquid.
- Do not use any acerbic or abrasive cleaning liquids.
- Do not use any sharp objects.
- Only the removable tank can be cleaned in a dishwasher. Do not clean the appliance and the other parts in the dishwasher.
- Check the appliance for possible damage on a regular basis.
- Wipe the exterior of the appliance with a soft, damp wiping cloth. Thoroughly dry the exterior of the appliance.

Clean the accessories:
- Take apart the appliance.
- Take apart the lid and clean it with a soft, damp wiping cloth and a few drops of washing-up liquid. Then dry it thoroughly with a dry cloth.
- Clean the appliance and the electric operating panel with a soft, damp wiping cloth and a few drops of washing-up liquid. Then dry it thoroughly with a dry cloth.
- Clean the basket and the safety filter in soapy water. Then rinse with running water and dry thoroughly with a dry cloth.
- Clean the removable tank in soapy water or in the dishwasher. Then rinse with running water and dry thoroughly with a dry cloth.
- Assemble the appliance.

REPLACING OIL OR LIQUID FAT
After having used the appliance four, maximum five times, replace the oil or liquid fat as follows:
- Remove the lid, the basket and the electric operating panel from the appliance.
- Remove the removable tank from the appliance.
- Remove the safety filter from the pan.
- Pour the oil or liquid fat in a container and take it to a recycling point.
- Then clean the removable tank and the filter with soapy water and dry them thoroughly.
- Assemble the appliance.
- Only fill the removable tank with fresh oil or liquid fat when you are going to use the deep fryer again.

WASTE DISPOSAL
Electrical appliances, accessories and their packaging must be reused as much as possible in an environmentally sound manner. Do not dispose of these items together with your normal rubbish. Only for EU countries:

According to the European 2002/96/EG WEEE Guideline on the disposal of old electric and electronic appliances, the appliances that are no longer used must be collected and recycled in an environmentally sound manner.

BOURGINI SERVICE AND WARRANTY
The warranty is valid for a period of 2 years from the date of purchase as stated on your purchase receipt, which also your proof of warranty. Please turn to your retailer to claim your warranty. The warranty shall not apply if the product is subjected to incorrect use,, improperly disassembled, damaged by falls, impacts or similar, or if damage is caused due to failure to descale in good time products that are manufactured for use with water. Should a certain product be provided with specific warranty terms and conditions, these shall receive priority over general terms and conditions. The warranty shall not apply to indirect damages. Should you have any questions regarding the use of the product, please consult our website at **www.bourgini.com**

DISCLAIMER
Changes reserved; specifications are subject to change without stating grounds for doing so.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

★ Lisez attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation. Conservez le mode d'emploi.

★ Cet appareil peut être utilisé, nettoyé et entretenu par des enfants à partir de 8 ans sous la supervision d'un adulte responsable de leur sécurité. Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Surveillez toujours les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil. L'appareil peut être utilisé par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur et par des personnes ne disposant pas de l'expérience et des

★ connaissances nécessaires à condition qu'elles soient supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles reçoivent des instructions sur la façon d'utiliser cet appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers qui vont de pair avec son utilisation.

- Cet appareil est uniquement conçu pour un usage ménager.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Utilisez l'appareil et ses accessoires uniquement pour l'usage pour lequel il est conçu. N'utilisez pas l'appareil et les accessoires pour un usage autre que ceux décrits dans le mode d'emploi.
- N'utilisez pas l'appareil lorsqu'un de ses composants, un accessoire, le cordon ou la fiche sont endommagés ou défectueux. Faites remplacer un composant, accessoire, cordon ou fiche endommagés ou défectueux par le fournisseur ou un réparateur agréé.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'éléments contenant de l'eau tels que baignoires, douches et lavabos.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Si cela se produit, débranchez immédiatement l'appareil de la prise de courant. Ne sortez jamais l'appareil hors de l'eau ou autre liquide avant d'avoir débranché la fiche de la prise de courant. Vous ne pouvez plus utiliser un appareil qui est tombé dans l'eau ou un autre liquide.
- Évitez que l'eau ne puisse pénétrer dans les points de connexion du cordon et de la rallonge.
- Tenez le cordon à l'écart de sources de chaleur, de produits huileux et de rebords coupants.
- Avant emploi, vérifiez toujours que le voltage de votre domicile correspond a voltage indiqué sur la plaque d'identification de l'appareil.
- Pour une meilleure protection, branchez l'appareil sur un groupe protégé par un disjoncteur avec une tension nominale de 30 mA maximum.
- N'alimentez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de commande à distance.
- Déroulez toujours entièrement le cordon et éventuellement la rallonge. Veillez à ce que le cordon et éventuellement la rallonge ne pendent pas sur le rebord d'un plan de travail, qu'ils ne risquent pas de s'emmêler et que personne ne risque de se prendre les pieds dedans.
- Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- Débranchez la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité d'un feu ou de flammes.
- Veillez à avoir les mains bien sèches lorsque vous touchez l'appareil.
- Débranchez la fiche de la prise de courant avant de monter ou de démonter l'appareil et avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien.
- Appareils motorisés : faites attention aux parties acérées et/ou mobiles. Pendant l'emploi, le nettoyage et l'entretien, ne touchez pas les parties mobiles.
- Appareils de chauffage : attendez que l'appareil ait refroidi avant de toucher le coffrage et les pièces.

Soyez particulièrement vigilant lors du nettoyage et de l'entretien.

ASSEMBLAGE

La friteuse se compose des éléments suivants :

- Panneau de commande électrique avec thermostat, voyant de température et indicateur de mise en marche
- Cuve amovible
- Panier
- Couvercle avec filtre et fenêtre de contrôle
- Filtre
- Bouton de réinitialisation avec broche de réinitialisation (au dos)

Montage :

- Pour pouvoir être assemblé, l'appareil doit être froid.
- La fiche ne doit pas être branchée dans la prise de courant pendant le montage.
- Placez la cuve amovible dans l'appareil.
- Placez le filtre dans le fond du bac amovible.
- Montez le panneau de commande électrique sur l'appareil.

Emplacement :

- Il doit y avoir assez de place autour de l'appareil pour permettre à la chaleur de s'échapper.
- Assurez une ventilation suffisante.
- Placez l'appareil sur une surface stable et égale.

POUR FRIRE EN TOUTE SÉCURITÉ !

- Débranchez toujours la fiche de la prise de courant quand vous n'utilisez pas l'appareil ou lorsque vous le nettoyez.
- Le plastique de la poignée risque de fondre si la poignée est en contact avec de l'huile ou de la graisse liquide brûlante : ne plongez pas la poignée du panier dans l'huile ou la graisse liquide brûlante ! Si cela se produit, il faut changer l'huile ou la graisse liquide immédiatement.
- Faites attention aux éclaboussures. Évitez les éclaboussures. Voir plus loin dans ce mode d'emploi.
- Faites attention aux éléments brûlants. Les surfaces accessibles peuvent devenir brûlantes lorsque la friteuse fonctionne.
- Veillez à avoir les mains bien sèches lorsque vous touchez l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est branché, qu'il est encore chaud ou quand l'huile ou la graisse sont encore chaudes.
- Nettoyez l'appareil et ses accessoires. Voir « Nettoyage et entretien ».

ÉCLABOUSSURES

La friteuse a une « zone froide ». Cette zone se trouve au fond de l'appareil. La « zone froide » est une zone dans laquelle les petits résidus alimentaires tombent. La température plus basse dans cette zone évite que les résidus alimentaires ne calcinent. Les friteuses munies d'une « zone froide » sont sensibles à l'eau, l'élément chauffant étant immergé dans l'huile ou la graisse liquide. Pour différentes raisons, l'eau peut entrer en contact avec l'huile ou la graisse liquide :

- de nombreux aliments contiennent de l'eau par nature. C'est notamment le cas des pommes de terre.
- Condensation de vapeur brûlante.
- Les aliments congelés peuvent contenir des petites particules de glace.
- Après les avoir lavés, les aliments n'ont pas été suffisamment bien séchés.
- Après avoir nettoyé la cuve amovible, elle n'a pas été suffisamment bien séchée.
- Un type inadapté d'huile ou de graisse liquide est utilisé. Voir conseils généraux.

Si de l'eau entre en contact avec l'huile ou la graisse liquide brûlante, le mélange peut provoquer des éclaboussures, bouillonner ou même déborder. Pour l'éviter autant que possible, un filtre de sécurité spécial a été mis au point qui permet d'abaisser encore la température dans la « zone froide » et de répartir plus finement les particules d'eau.

- Évitez autant que possible que, pour les raisons mentionnées précédemment, de l'eau entre en contact avec l'huile ou la graisse liquide brûlante.
- Changez régulièrement l'huile ou la graisse liquide.
- Nettoyez régulièrement le filtre de sécurité. Veillez à ce que les orifices du filtre de sécurité ne soient pas bouchés.

UTILISATION

- Remplissez la cuve amovible d'huile ou de

graisse liquide. Veillez à ce que le niveau de l'huile ou de la graisse liquide soit situé entre la marque minimum et la marque maximum sur le bac.
- Branchez ensuite la fiche dans la prise de courant.
- L'appareil s'allume quand le thermostat est réglé sur la température souhaitée. La température peut être réglée entre 150 °C et 190 °C. Consultez de préférence l'emballage des aliments pour la température et la durée de friture appropriées. Dans la rubrique Conseils généraux, vous trouverez des indications vous aidant à choisir la bonne température.
- Sauf si l'appareil est éteint, le voyant de température s'allume et s'éteint en alternance. L'appareil est équipé d'un thermostat qui maintient l'huile et la graisse liquide à la température souhaitée. Le voyant de température reste allumé alors que la friteuse chauffe l'huile ou la graisse liquide. Le voyant de température s'éteint quand l'huile ou la graisse liquide a atteint la température voulue.
- Laissez préchauffer l'appareil pendant 15 minutes environ avec l'huile ou la graisse liquide pour qu'il atteigne la température voulue.
- Remplissez le panier des aliments à frire puis placez le panier dans l'appareil. Faites alors particulièrement attention aux éclaboussures. Placez ensuite le couvercle sur l'appareil.
- Vérifiez régulièrement que le niveau de l'huile ou de la graisse liquide est situé entre le niveau minimum et le niveau maximum sur le bac. Ne mettez pas trop d'aliments dans le panier. Si nécessaire, rajoutez de l'huile ou de la graisse liquide.

Dès que les aliments sont frits :
- Secouez le panier à l'aide de la poignée pour éliminer l'huile ou la graisse en excédent.
- Laissez le panier reposer un moment sur le crochet de la cuve amovible pour laisser s'écouler l'huile ou la graisse en excédent.
- À l'aide de la poignée, videz le panier sur un plat ou autre.
- Après utilisation, éteignez l'appareil, débranchez la fiche de la prise de courant et attendez que l'appareil ait entièrement refroidi.
- Quand il n'est pas utilisé, rangez l'appareil à un endroit sec.
- Veillez à ce que les enfants n'aient pas accès aux appareils rangés.

CONSEILS GÉNÉRAUX
- Utilisez uniquement de l'huile ou de la graisse liquide. La friteuse ne doit pas être utilisée avec une matière grasse solide.
- Pour obtenir les résultats les plus savoureux, utilisez une huile végétale, par exemple huile d'arachide, de maïs ou de soja.
- Pour un résultat parfaitement sain, décongelez les aliments avant de les utiliser et changez régulièrement l'huile ou la graisse liquide.
- Ne faites pas frire plus d'une seule fois les frites précuites.
- Pour obtenir un bon résultat, ne mettez pas trop d'aliments dans le bac.
- Changez toujours l'huile ou la graisse liquide après avoir fait frire des en-cas crus, par exemple des morceaux de poulet.
- Filtrez les résidus alimentaires restés dans l'huile ou la graisse liquide après avoir utilisé la friteuse. L'huile ou la graisse liquide restent ainsi plus longtemps fraîches.
- Faites toujours précuire des frites fraîches. Faites frire les frites pendant 5 à 10 minutes à 170 °C. Secouez les frites pour bien les séparer et laissez-les ensuite refroidir dans un plat. Mettez ensuite les frites de nouveau à frire pendant 2 à 4 minutes environ à 175 °C.

Température de friture

Aliment	Température (°C)
Frites (pré-cuisson)	170
Frites (friture)	175
Croquettes au fromage	170
Croquettes de pommes de terre	175
Croquettes à la viande	175
Croquettes de poisson	175
Poisson	170
Bâtonnets de poisson	180
Beignets au fromage	180
Fricadelles	180
Poulet	170

RÉINITIALISATION DE L'APPAREIL
Lorsque l'appareil ne s'allume pas, la friteuse peut être réinitialisée de la façon suivante. Cela est souvent dû à l'usage de graisse solide ou à une quantité insuffisante d'huile. Le dispositif de protection contre la surchauffe coupe alors l'élément chauffant. La sécurité peut être rétablie de la façon suivante :
- À l'aide de la broche de réinitialisation, appuyez sur le bouton de réinitialisation au front du panneau de commande électrique pour réinitialiser l'appareil.
- Vérifiez que le panneau de commande est bien fixé dans les rainures sur le coffrage. La friteuse est en effet munie d'un interrupteur de sécurité qui éteint l'élément chauffant quand le panneau n'est pas bien fixé sur le bac.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN
- Pour procéder au nettoyage et à l'entretien de l'appareil, débranchez la fiche de la prise de courant et attendez que l'appareil ait entièrement refroidi.
- Ne plongez pas l'appareil ni ses composantes dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas de nettoyants agressifs ni de produits à récurer.
- N'utilisez pas d'objets tranchants.
- Seul la cuve amovible passe au lave-vaisselle. L'appareil lui-même et les autres accessoires ne passent pas au lave-vaisselle.
- Vérifiez régulièrement que l'appareil n'est pas endommagé.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Séchez bien l'extérieur de l 'appareil.

Nettoyez les accessoires :
- Démontez l'appareil.
- Démontez le couvercle et nettoyez-le avec un chiffon doux et humide en ajoutant quelques gouttes de produit vaisselle. Séchez-le bien ensuite à l'aide d'un linge sec.
- Nettoyez l'appareil et le panneau de commande électrique avec un chiffon doux et humide en ajoutant quelques gouttes de produit vaisselle. Séchez-le bien ensuite à l'aide d'un linge sec.
- Nettoyez le panier et le filtre de sécurité dans de l'eau savonneuse. Rincez ensuite à l'eau courante et séchez bien le panier à l'aide d'un linge sec.
- Nettoyez la cuve amovible dans de l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle. Rincez ensuite à l'eau courante et séchez bien à l'aide d'un linge sec.
- Remontez l'appareil.

CHANGER L'HUILE OU LA GRAISSE LIQUIDE
L'huile ou la graisse liquide doivent être changées au bout de quatre ou cinq utilisations au maximum ; procédez comme suit :
- Enlevez le couvercle, le panier et le panneau de commande électrique de l'appareil.
- Sortez la cuve amovible de l'appareil.
- Sortez le filtre de sécurité de l'appareil.
- Versez l'huile ou la graisse liquide dans un bac pour la conserver et pouvoir l'amener à un point de collecte.
- Nettoyez la cuve amovible et le filtre dans de l'eau savonneuse et séchez-les bien.
- Remontez l'appareil.
- Uniquement si vous avez l'intention de réutiliser la friteuse, remplissez le bac amovible d'huile ou de graisse liquide fraîche.

COLLECTE DES DÉCHETS
Les appareils et accessoires électriques ainsi que leurs emballages doivent autant que possible être recyclés en tenant compte de l'environnement. Par conséquent, ne jetez pas ces matériaux avec les ordures ménagères. Uniquement pour les pays de l'UE :

Conformément à la directive européenne 2002/96/EG DEEE relative aux déchets d'équipements électriques ou électroniques, les appareils ne pouvant plus être utilisés doivent être collectés et soumis à un recyclage respectueux de l'environnement.

SERVICE APRÈS-VENTE ET GARANTIE BOURGINI
Le ticket de caisse fait office de bon de garantie et vous permet de bénéficier d'une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat. Pour la garantie, veuillez vous adresser au magasin où vous avez effectué votre achat. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation et d'un démontage non effectué par un professionnel agréé. Vous ne pouvez bénéficier en outre de la garantie si vous faites tomber votre appareil ou si vous le cognez, et si vous ne détartrez pas à temps les appareils nécessitant l'utilisation d'eau. Les conditions de garantie spécifiques concernant un produit particulier prévalent sur les conditions de garantie générales. La garantie ne couvre pas les dommages indirects. Pour toute question relative à l'utilisation du produit, vous pouvez vous reporter sur notre site Web **www.bourgini.com**

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ
Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans notification préalable.

SICHERHEITSHINWEISE

★ Diese Gebrauchsanleitung vor der Benutzung des Geräts bitte sorgfältig durchlesen. Die Gebrauchsanleitung danach aufbewahren.

★ Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt, gereinigt und gepflegt werden, allerdings nur unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit zuständig ist. Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder immer beaufsichtigen und darauf achten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

★ Das Gerät kann von Personen mit körperlichen, sensorischen, mentalen oder motorischen Einschränkungen und von Personen ohne Vorkenntnisse und Erfahrungen benutzt werden, allerdings nur unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit zuständig ist, oder sofern sie Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten und die Gefahren, die von der Benutzung ausgehen, verstehen.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
- Das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät und die Zubehörteile dürfen nur zweckgebunden benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät und die Zubehörteile niemals für andere als die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke.
- Bei Schäden an einem Element, einem Zubehörteil, am Netzkabel oder am Stecker darf das Gerät nicht benutzt werden. Beschädigte oder defekte Elemente, Zubehörteile, Netzkabel oder Stecker sollten nur vom Lieferanten oder von einem anerkannten Kundendienst ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorrichtungen, die Wasser enthalten, wie Badewannen, Duschen oder Waschbecken.
- Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Sollte dies doch einmal passieren, müssen Sie schnellstmöglich den Netzstecker ziehen. Das Gerät niemals aus dem Wasser oder aus anderen Flüssigkeiten herausnehmen, solange der Stecker noch in der Steckdose steckt. Ein Gerät, das ins Wasser oder in sonstige Flüssigkeiten gefallen ist, können Sie nicht mehr benutzen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Anschlusspunkte von Netzkabel und Verlängerungskabel gelangen kann.
- Das Netzkabel darf nicht in die Nähe von Wärmequellen, Öl oder scharfkantigen Gegenständen gelangen.
- Kontrollieren Sie vor Gebrauch immer, ob die Netzspannung der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.
- Für eine zusätzliche Sicherung sollte das Gerät an eine Gruppe angeschlossen werden, die durch einen Erdschlussschalter mit einem Ansprechstrom von maximal 30 mA gesichert ist.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mithilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung.
- Netzkabel und ein eventuelles Verlängerungskabel immer vollständig abwickeln. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel und ein eventuelles Verlängerungskabel nicht von der Arbeitsplatte herunterhängen, sodass jemand sich darin verfangen oder darüber stolpern könnte.
- Nicht am Netzkabel ziehen, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausziehen möchten.
- Den Stecker auch aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen. Das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche stellen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen. Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen stellen und von offenem Feuer fernhalten.
- Das Gerät nur mit trockenen Händen anfassen.
- Ziehen Sie immer zuerst den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät zusammensetzen oder auseinandernehmen und wenn Sie das Gerät reinigen oder pflegen.
- Bei motorbetriebenen Geräten: Achten Sie auf scharfe und/oder bewegende Teile. Achten Sie darauf, dass Ihre Hände bei der Benutzung, Reinigung und Pflege nicht zu nah an die bewegenden Teile kommen.
- Bei Geräten, die heiß werden: Lassen Sie das Gerät immer abkühlen, ehe Sie das Gehäuse und die einzelnen Teile berühren. Lassen Sie bei Reinigung und Pflege besondere Vorsicht walten.

EINZELTEILE

Die Fritteuse besteht aus den folgenden Einzelteilen:

- Elektrisches Bedienfeld mit Thermostat und Temperaturleuchte & Powerleuchte
- Herausnehmbarer Frittierbehälter
- Frittierkorb
- Deckel mit Filter und Sichtfenster
- Filter
- Resetknopf mit Resetstift (auf der Rückseite)

Zusammensetzen der Fritteuse:

- Vor dem Zusammensetzen muss das Gerät vollständig abgekühlt sein.
- Vor dem Zusammensetzen immer den Netzstecker ziehen.
- Den herausnehmbaren Frittierbehälter in das Gerät einsetzen.
- Filter auf den Boden des herausnehmbaren Frittierbehälters legen.
- Elektrisches Bedienfeld am Gerät anbringen.

Aufstellung:

- Rund um das Gerät so viel Platz lassen, dass die Wärme nach allen Seiten entweichen kann.
- Immer für ausreichende Belüftung sorgen.
- Das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche stellen.

BEIM FRITTIEREN IMMER AUF SICHERHEIT ACHTEN!

- Immer den Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird oder wenn Sie es reinigen.
- Der Kunststoffgriff kann schmelzen, wenn dieser mit heißem Öl oder heißem, flüssigem Frittierfett in Berührung kommt. Den Griff des Frittierkorbs daher nicht in heißes Öl oder heißes, flüssiges Frittierfett tauchen. Wenn dies dennoch passiert, muss das Öl oder das flüssige Frittierfett auf jeden Fall sofort erneuert werden.
- Achtung vor Fettspritzern. Fettspritzer vermeiden. Lesen Sie dazu die Hinweise an anderer Stelle in dieser Gebrauchsanleitung.
- Gehen Sie mit den heißen Teilen vorsichtig um. Beim Gebrauch der Fritteuse können die zugänglichen Flächen heiß werden.
- Berühren Sie das Gerät nur mit trockenen Händen.
- Gerät nicht versetzen, wenn es eingeschaltet oder noch heiß ist, oder solange das Öl oder das flüssige Fett noch heiß sind.
- Reinigung des Gerätes und der Zubehörteile. Siehe unter "Reinigung und Pflege".

FETTSPRITZER

Die Fritteuse hat eine „Kaltzone". Diese Zone befindet sich im Boden des Geräts. Die „Kaltzone" ist eine Zone, in der sich größere Speisereste absetzen. Die niedrigere Temperatur in dieser Zone verhindert, dass diese Speisereste verbrennen. Fritteusen mit einer „Kaltzone" reagieren empfindlich auf Wasser, da das Heizelement in Öl oder flüssiges Frittierfett eingetaucht wird. Wasser kann durch mehrere Ursachen mit Öl oder flüssigem Frittierfett in Berührung kommen:

- Viele Lebensmittel enthalten von Natur aus Wasser. Dies gilt insbesondere für Kartoffeln.
- Kondensation von heißem Dampf.
- Gefrorene Lebensmittel können Eispartikel enthalten.
- Die Lebensmittel wurden nach dem Waschen nicht ausreichend abgetrocknet.
- Nach der Reinigung des Frittierbehälters ist dieser nicht ausreichend abgetrocknet worden.
- Verwendung von ungeeignetem Öl oder Frittierfett. Siehe unter Allgemeine Hinweise.

Wenn Wasser mit heißem Öl oder flüssigem Frittierfett in Berührung kommt, kann es

passieren, dass die Substanz übermäßig spritzt, schäumt oder sogar überläuft.
Um dies nach Möglichkeit zu vermeiden, ist ein spezieller Sicherheitsfilter entwickelt worden, der die Temperatur der „Kaltzone" senkt und die Wasserpartikel feiner verteilt.

- Vermeiden Sie nach Möglichkeit, dass Wasser durch eine der oben genannten Ursachen mit heißem Öl oder flüssigem Frittierfett in Berührung kommt.
- Tauschen Sie das Öl oder Frittierfett regelmäßig aus.
- Reinigen Sie regelmäßig den Sicherheitsfilter. Achten Sie darauf, dass die Öffnungen des Sicherheitsfilters immer frei sind.

GEBRAUCH

- Füllen Sie den Frittierbehälter mit Öl oder flüssigem Frittierfett. Füllen Sie so viel Öl oder flüssiges Frittierfett ein, dass sich der Stand zwischen der Mindest- und der Höchstmarkierung befindet.
- Stecken Sie jetzt erst den Stecker in die Steckdose.
- Sie schalten das Gerät ein, indem Sie das Thermostat auf die gewünschte Temperatur einstellen. Die Temperatur kann zwischen 150 °C und 190 °C eingestellt werden. Die richtige Temperatur und die erforderliche Zubereitungszeit entnehmen Sie bitte der Lebensmittelverpackung. Unter "Allgemeine Hinweise" finden Sie Richtlinien für die Wahl der richtigen Temperatur.
- Solange das Gerät eingeschaltet ist, wird sich die Temperaturanzeige immer ein- und ausschalten. Das Gerät hat ein Thermostat, welches das Öl oder das flüssige Frittierfett auf der gewünschten Temperatur hält. Die Temperaturanzeige leuchtet, solange die Fritteuse das Öl oder das flüssige Frittierfett erhitzt. Die Temperaturanzeige geht aus, wenn das Öl oder das flüssige Frittierfett die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Nachdem das Öl oder das flüssige Frittierfett die gewünschte Temperatur erreicht hat, sollte das Gerät etwa 15 Minuten vorgeheizt werden.
- Füllen Sie den Korb mit dem Frittiergut und setzen Sie den Korb danach in das Gerät ein. Achten Sie dabei auf mögliche Fettspritzer! Setzen Sie danach den Deckel auf das Gerät.
- Kontrollieren Sie regelmäßig, ob sich der Stand des Öls oder des flüssigenFrittierfetts noch zwischen der Mindest- und der Höchstmarkierung befindet. Nicht zu viel Frittiergut in den Korb geben. Bei Bedarf Öl oder flüssiges Frittierfett nachfüllen.

Sobald das Frittiergut fertig ist:

- Den Korb mithilfe des Griffes schütteln, um überflüssiges Fett oder Öl zu entfernen.
- Den Korb einige Zeit in der Halterung der Fritteuse ruhen lassen, damit das Frittiergut abtropfen kann.
- Den Korb mithilfe des Griffes auf einem Teller oder in einer Schüssel entleeren.
- Gerät nach Gebrauch ausschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und warten, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gerät an einem trockenen Ort aufbewahren, wenn es nicht in Betrieb ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder keinen Zugang zu den aufbewahrten Geräten haben.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Verwenden Sie nur Öl oder flüssiges Frittierfett. Das Gerät ist nicht für festes Fett geeignet.
- Verwenden Sie Pflanzenöl, zum Beispiel Erdnussöl, Maisöl oder Sojaöl. So erzielen Sie die leckersten Ergebnisse.
- Für die gesündesten Ergebnisse tauen Sie das Frittiergut vor Gebrauch auf und tauschen das Öl oder das flüssige Frittierfett regelmäßig aus.
- Vorgebackene Pommes frites nur einmal frittieren.
- Für ein optimales Ergebnis sollten Sie nicht zu viel Frittiergut in den Korb geben.
- Öl oder Frittierfett nach dem Frittieren von rohen Snacks, wie Hähnchenschenkeln, immer austauschen.
- Speisereste nach Gebrauch der Fritteuse aus dem Öl oder dem flüssigen Frittierfett herausfiltern. Das Öl oder das flüssige Frittierfett bleibt dann länger frisch.
- Frische Pommes frites immer vorbacken. Die Pommes circa 5-10 Minuten bei 170 °C frittieren, danach gut abschütteln und in einer Schüssel kurz abkühlen lassen. Die Pommes danach ein weiteres Mal circa 2-4 Minuten bei 175 °C frittieren.

Frittiertemperatur

Lebensmittel	Temperatur (°C)
Pommes frites (vorbacken)	170
Pommes frites (fertig backen)	175
Käsekroketten	170
Kartoffelkroketten	175
Fleischkroketten	175
Fischkroketten	175
Fisch	170
Fischstäbchen	180
Käsetaschen	180
Frikadellen	180
Hühnchen	170

DAS GERÄT RESETTEN

Wenn das Gerät nicht funktioniert, lässt sich die Fritteuse wie folgt resetten (neu einstellen). Die Ursache dafür kann sein, dass festes Fett oder zu wenig Öl verwendet wurde. Dadurch schaltet der Überhitzungsschutz das Heizelement aus. Der Überhitzungsschutz lässt sich dann wie folgt wiederherstellen:

- Drücken Sie zum Resetten des Geräts mit dem Resetstift den Resetknopf auf die Vorderseite des elektrischen Bedienfeldes.
- Kontrollieren Sie, ob das Bedienfeld noch gut auf dem Gehäuseschlitten befestigt ist. Die Fritteuse hat nämlich einen Sicherheitsschalter, der das Heizelement ausschaltet, wenn dieses nicht ordnungsgemäß auf der Fritteuse befestigt ist.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen oder pflegen und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät oder die Einzelteile niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein!
- Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scharfkantigen Gegenstände.
- Nur der herausnehmbare Frittierbehälter darf in der Spülmaschine gereinigt werden. Das Gerät selbst und das sonstige Zubehör dürfen niemals in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Kontrollieren Sie das Gerät regelmäßig auf eventuelle Beschädigungen.
- Die Außenseite des Geräts können Sie mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen. Die Außenseite des Geräts immer gründlich abtrocknen.

Reinigung der Zubehörteile:

- Zerlegen Sie das Gerät in seine Einzelteile.
- Zerlegen Sie den Deckel und reinigen Sie diesen mit einem weichen, feuchten Tuch und ein paar Tropfen Spülmittel. Danach mit einem trockenen Tuch gründlich abtrocknen.
- Das Gerät und das elektrische Bedienfeld mit einem weichen, feuchten Tuch und einigen Tropfen Spülmittel reinigen. Danach mit einem trockenen Tuch gründlich abtrocknen.
- Den Korb und den Sicherheitsfilter in Spülwasser reinigen. Danach unter fließendem Wasser abspülen und mit einem trockenen Tuch gründlich abtrocknen.
- Den herausnehmbaren Frittierbehälter in Spülwasser oder in der Spülmaschine reinigen. Danach unter fließendem Wasser abspülen und mit einem trockenen Tuch gründlich abtrocknen.
- Das Gerät wieder zusammensetzen.

AUSTAUSCH VON ÖL ODER FLÜSSIGEM FRITTIERFETT

Das Öl oder das flüssige Frittierfett jeweils nach vier- oder maximal fünfmaliger Benutzung wie folgt austauschen:

- Deckel, Korb und elektrisches Bedienfeld vom Gerät abnehmen.
- Den herausnehmbaren Frittierbehälter aus dem Gerät herausnehmen.
- Den Sicherheitsfilter aus dem Behälter herausnehmen.
- Öl oder flüssiges Frittierfett in einen Behälter gießen und diesen umweltfreundlich an einer Sammelstelle entsorgen.
- Den herausnehmbaren Frittierbehälter und den Filter in Spülwasser reinigen und danach gründlich abtrocknen.
- Das Gerät wieder zusammensetzen.
- Frisches Öl oder frisches flüssiges Frittierfett füllen Sie erst ein, wenn Sie die Fritteuse das nächste Mal verwenden möchten.

ENTSORGUNG

Elektrische Geräte, Zubehörteile und ihre Verpackungen müssen umweltschonend entsorgt und nach Möglichkeit wiederverwendet werden. Werfen Sie diese Materialien daher nicht in den Hausmüll. Nur für EU-Länder:

Gemäß der Europäischen WEEE- Richtlinie 2002/96/EG zur Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten müssen nicht mehr funktionsfähige Geräte separat eingesammelt und auf umweltfreundliche Weise recycelt werden.

BOURGINI KUNDENSERVICE UND GARANTIE

Die Garantie wird für die Dauer von zwei Jahren ab dem auf dem Kassenbon angegebenen Kaufdatum gewährt. Der Kassenbon gilt als Garantieschein. Sie können die Garantie bei dem Einzelhändler einlösen, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Die Garantie deckt keine Schäden, die durch falsche Nutzung, unsachgemäßes Auseinandernehmen, Fallenlassen, Stöße u. Ä. entstanden sind sowie Schäden an Geräten, die mit Wasser benutzt werden, die durch zu spätes Entkalken entstehen. Sofern bei einem bestimmten Produkt besondere Garantiebestimmungen angegeben werden, gelten diese vor den Allgemeinen Garantiebestimmungen. Die Garantie gilt nicht für Folgeschäden. Bei Fragen zur Anwendung des Produkts besuchen Sie bitte unsere Website: **www.bourgini.com**

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Änderungen vorbehalten; Produktspezifikationen können ohne Angabe von Gründen geändert werden.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

★ Lea dentenidamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato. Conserve las instrucciones de uso.

★ El aparato puede ser utilizado, limpiado y cuidado por niños a partir de los 8 años siempre que estén supervisados por una persona responsable de su seguridad. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga siempre vigilados a los niños para evitar que jueguen con el aparato.

★ El aparato puede ser utilizado por personas con una discapacidad física, sensorial, mental o motora o por personas que no dispongan de la experiencia ni de los conocimientos necesarios siempre que estén supervisadas por una persona responsable de su seguridad o si reciben instrucciones sobre el uso seguro del aparato y entienden los peligros inherentes al uso del mismo.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico.
- No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
- Utilice el aparato y los accesorios exclusivamente para el uso previsto. No utilice el aparato ni los accesorios para ninguna otra finalidad que las descritas en el manual.
- No utilice el aparato si alguno de sus componentes, accesorios o el cable o el enchufe están dañados o son defectuosos. Si algún componente, accesorio o el cable o el enchufe están dañados o son defectuosos, deben ser sustituidos por el proveedor o por un servicio técnico autorizado.
- No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- No sumerja el aparato debajo del agua o de otros líquidos. Si esto sucediera, desenchufe el aparato de la toma de corriente tan rápidamente como sea posible. No saque nunca el aparato del agua o de otros líquidos antes de haber desenchufado el aparato. Si el aparato ha estado sumergido en agua o en otros líquidos, no podrá volver a utilizarse.
- Asegúrese de que no pueda entrar agua en los puntos de conexión del cable eléctrico y del cable alargador.
- Mantenga el cable eléctrico alejado de fuentes de calor, del aceite y de bordes afilados.
- Antes del uso, compruebe siempre que la tensión de red sea la misma que se indica en la placa de características del aparato.
- Para una protección adicional, conecte el aparato a un grupo protegido por un interruptor diferencial con una corriente residual nominal que no supere los 30 mA.
- No haga funcionar el aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Desenrolle siempre totalmente el cable eléctrico y, en su caso, el cable alargador. Asegúrese de que el cable eléctrico y, en su caso, el cable alargador no cuelguen por encima del borde de una superficie de trabajo, para evitar que puedan engancharse accidentalmente y que alguien pueda tropezarse.
- No tire del cable eléctrico para desconectar el enchufe de la red eléctrica.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no se esté utilizando.
- No utilice el aparato en el exterior. Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Mantenga el aparato alejado de fuentes de calor. No coloque el aparato sobre superficies calientes ni cerca de llamas abiertas.
- Asegúrese de que sus manos están secas antes de tocar el aparato.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica antes del montaje o el desmontaje del aparato y antes de realizar actividades de limpieza o mantenimiento en el aparato.
- Aparatos con motor: tenga cuidado con los componentes afilados o móviles. Mantenga las manos alejadas de los componentes móviles durante el uso, la limpieza y el mantenimiento.
- Aparatos calefactores: espere hasta que el aparato se haya enfriado antes de tocar la carcasa y los componentes del aparato. Extreme la precaución durante las operaciones de limpieza y mantenimiento.

EMONTAJE

La freidora consta de los siguientes elementos:

- Panel de control eléctrico con termostato, indicador de temperatura e indicador de encendido
- Cubeta desmontable
- Cesta
- Tapa con filtro y ventanilla
- Filtro
- Botón de reinicio con puntero de reinicio (en la parte trasera)

Montaje:

- Antes de proceder al montaje, asegúrese de que el aparato se haya enfriado.
- El aparato no debe estar enchufado durante el montaje.
- Coloque la cubeta desmontable en el aparato.
- Coloque el filtro sobre el fondo de la cubeta desmontable.
- Proceda a montar el panel de control eléctrico en el aparato.

Ubicación:

- Debe haber suficiente espacio alrededor del aparato para permitir que el calor escape.
- Asegúrese de que haya suficiente ventilación.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.

¡UTILICE LA FREIDORA DE FORMA SEGURA!

- Desenchufe siempre el aparato cuando este no se esté utilizando y durante la limpieza o el mantenimiento.
- El plástico del asa puede derretirse si el asa entra en contacto con aceite o grasa líquida calientes, por esta razón, no sumerja nunca el asa de la cesta en aceite o grasa líquida calientes. No obstante, si esto llegara a suceder deberá cambiar inmediatamente el aceite o grasa líquida.
- Tenga cuidado con las salpicaduras. Evite que se produzcan salpicaduras. Vea información adicional al respecto más adelante en este documento.
- Tenga cuidado con las partes calientes. Las superficies accesibles pueden calentarse cuando la freidora está en funcionamiento.
- Asegúrese de que sus manos estén secas antes de tocar el aparato.
- No desplace el aparato cuando esté encendido, cuando aún esté caliente o cuando el aceite o la grasa líquida aún estén calientes.
- Limpie el aparato y los accesorios. Ver "Limpieza y mantenimiento".

SALPICADURAS

La freidora dispone de una "zona fría", que se encuentra en la parte inferior del aparato. La "zona fría" es una zona en la que se hunden las partículas de alimentos de mayor tamaño. La temperatura más baja en esta zona evita que estas partículas se quemen.

Las freidoras con una "zona fría" son sensibles al agua, ya que el elemento calefactor está sumergido en aceite o grasa líquida. El agua puede entrar en contacto con el aceite o la grasa líquida por varias causas:

- Muchos alimentos, especialmente las patatas, contienen agua de forma natural.
- Condensación de vapor caliente.
- Los alimentos congelados pueden contener partículas de hielo.
- Tras lavar los alimentos, estos no se han secado suficientemente.
- La cubeta desmontable no se ha secado bien después de la limpieza.
- Se utiliza un tipo incorrecto de aceite o grasa líquida. Ver "Consejos generales".

Si el agua entra en contacto con el aceite o

la grasa líquida calientes, la sustancia puede salpicar en exceso, producir efervescencia o incluso salirse por el borde.
A fin de evitar en la medida de lo posible que esto suceda, se ha desarrollado un filtro de seguridad especial que reduce aún más la temperatura de la "zona fría" y que distribuye las partículas de agua más eficazmente.

- Evite dentro de lo posible que el agua entre en contacto con el aceite o la grasa líquida calientes por alguna de las razones mencionadas.
- Cambie con regularidad el aceite o la grasa líquida.
- Limpie con regularidad el filtro de seguridad. Asegúrese de que las aberturas del filtro de seguridad no estén bloqueadas.

USO

- Llene la cubeta desmontable con aceite o grasa líquida. Asegúrese de que el nivel del aceite o de la grasa líquida quede entre la marca de mínimo y la marca de máximo de la cubeta.
- Ahora ya puede enchufar el aparato a la toma de corriente.
- Encienda el aparato girando el termostato hasta colocarlo en la temperatura deseada. La temperatura puede ajustarse entre 150 °C y 190 °C. Le recomendamos que consulte el envoltorio de los alimentos para saber cuáles son la temperatura y el tiempo adecuados. En "Consejos generales" encontrará recomendaciones para elegir la temperatura correcta.
- Mientras el aparato está encendido, el indicador de temperatura se enciende y se apaga. El aparato está provisto de un termostato que conserva el aceite o la grasa líquida a la temperatura deseada. El indicador de temperatura permanece encendido mientras la freidora calienta el aceite o la grasa líquida, y se apaga cuando el aceite o la grasa líquida ha alcanzado la temperatura deseada.
- Deje que el aparato se precaliente durante aproximadamente 15 minutos con el aceite o la grasa líquida a la temperatura deseada
- Llene la cesta con los alimentos y a continuación colóquela en el aparato. Al hacerlo, tenga especial cuidado con las salpicaduras. Coloque la tapa en el aparato.
- Controle regularmente que el nivel del aceite o de la grasa líquida se encuentre entre la marca de mínimo y la marca de máximo de la cubeta. No introduzca demasiados alimentos en la cesta. En caso necesario, añada aceite o grasa líquida.

Cuando los alimentos estén preparados:

- Use el asa para agitar la cesta y eliminar el exceso de aceite o grasa líquida.
- Apoye durante unos momentos la cesta en el gancho de la cubeta desmontable para retirar el exceso de aceite o grasa líquida.
- Con ayuda del asa, vacíe la cesta sobre una fuente, plato u otro recipiente.
- Tras el uso, apague el aparato, desenchúfelo y espere hasta que se haya enfriado.
- Almacene el aparato en un lugar seco cuando no lo vaya a utilizar.
- Asegúrese de que los niños no tengan acceso a los aparatos almacenados.

CONSEJOS GENERALES

- Utilice únicamente aceite o grasa líquida. El aparato no es apto para grasa sólida.
- Para conseguir los mejores resultados utilice aceites vegetales, como aceite de cacahuete, aceite de maíz o aceite de soja.
- Descongele los alimentos antes de freírlos y cambie con regularidad el aceite o la grasa líquida para obtener un resultado más saludable.
- No fría las patatas precocinadas más de una vez.
- No ponga demasiados alimentos en la cesta para evitar resultados de fritura no deseados.
- Cambie siempre el aceite o la grasa líquida tras freír alimentos crudos como muslos de pollo.
- Mantenga limpios el aceite o la grasa líquida durante más tiempo colándolos tras el uso para eliminar los residuos de alimentos.
- Prefría siempre las patatas frescas. Fría las patatas a 170 °C durante 5 a 10 minutos. Sacuda la cesta para despegar las patatas y deje que se enfríen unos momentos en un recipiente. Fría a continuación una vez más las patatas a 175 °C durante 2 a 4 minutos.

Temperatura de fritura

Alimentos	Temperatura (°C)
Patatas (prefritura)	170
Patatas (fritura final)	175
Croquetas de queso	170
Croquetas de patata	175
Croquetas de carne	175
Croquetas de pescado	175
Pescado	170
Palitos de pescado	180
Buñuelos de queso	180
Perritos calientes de carne picada	180
Pollo	170

REINICIAR EL APARATO

Si la freidora no funciona, se puede reiniciar de la manera que se explica a continuación. Con frecuencia el problema se debe a la utilización de grasa sólida o de insuficiente aceite, lo que provoca que el dispositivo de protección contra el sobrecalentamiento desconecte el elemento calefactor. El dispositivo de seguridad se puede restablecer de la siguiente manera:

- Pulse con el puntero el botón de reinicio situado en la parte delantera del panel de control eléctrico para reiniciar el aparato.
- Controle que el panel de control esté bien fijado a la placa deslizante del armazón. La freidora dispone de un interruptor de seguridad que desconecta el elemento calefactor cuando este no esté correctamente fijado a la cubeta.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de la limpieza o el mantenimiento, desenchufe el aparato y espere hasta que se haya enfriado.
- No sumerja el aparato ni los componentes en agua ni otros líquidos.
- No utilice productos de limpieza corrosivos o abrasivos.
- No utilice objetos afilados.
- La cubeta desmontable es el único componente que se puede lavar en el lavavajillas. El propio aparato y los demás accesorios no pueden lavarse en el lavavajillas.
- Compruebe periódicamente si el aparato presenta algún daño.
- Limpie el exterior del aparato con un paño suave y húmedo. Seque bien el exterior del aparato.

Limpieza de los accesorios:

- Desmonte el aparato.
- Desmonte la tapa y límpiela con un paño suave y húmedo y unas gotas de detergente líquido. A continuación proceda a secarla bien con un paño seco.
- Limpie el aparato y el panel de control eléctrico con un paño suave y húmedo y unas gotas de detergente líquido y séquelos luego bien con un paño seco.
- Limpie la cesta y el filtro de seguridad con agua con jabón. Acto seguido, aclárelos bajo el chorro de agua y séquelos bien con un paño seco.
- Lave la cubeta desmontable con agua con jabón.
- Lave la cubeta desmontable con agua con jabón o en el lavavajillas. A continuación, aclárela bajo el chorro de agua y séquela bien con un paño seco.
- Monte el aparato.

CAMBIO DE ACEITE O GRASA LÍQUIDA

Cambie el aceite o la grasa líquida cada cuatro o, como mucho, cada cinco usos, de la siguiente forma:

- Retire la tapa, la cesta y el panel de control eléctrico del aparato.
- Retire la cubeta desmontable del aparato.
- Retire el filtro de seguridad de la cubeta.
- Ponga el aceite o la grasa líquida en un contenedor y lleve este a un punto de recogida.
- Limpie la cubeta desmontable y el filtro con agua con jabón y proceda luego al secado.
- Monte el aparato.
- No llene la cubeta desmontable con aceite o grasa líquida hasta que vaya a utilizar de nuevo el aparato.

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

Los aparatos eléctricos, accesorios y sus embalajes deben reutilizarse en la medida de lo posible de forma respetuosa con el medio ambiente. Por lo tanto, no debe eliminar estos materiales con los desechos domésticos. Solo para países miembros de la UE:

De conformidad con la directiva europea de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), 2002/96/CE, los aparatos usados que ya no puedan usarse deben recogerse por separado y reciclarse respetando el medio ambiente.

SERVICIO POSTVENTA Y GARANTÍA DE BOURGINI

El periodo de garantía tendrá una duración de 2 años a partir de la fecha de compra según el comprobante de caja, que será asimismo el certificado de garantía. Diríjase al vendedor en relación con la garantía. Los defectos derivados de un uso indebido, de un desmontaje inadecuado, de caídas, golpes o similar o por no descalcificar a tiempo los aparatos que se utilicen con agua no estarán cubiertos por la garantía. En caso de que para un determinado producto se mencionen condiciones de garantía específicas, estas condiciones específicas prevalecerán sobre las condiciones generales. La garantía no será de aplicación a daños consecuenciales. Si tiene preguntas relacionadas con el uso del aparato, le rogamos consulte nuestra página web: **www.bourgini.com**

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

Sujeto a cambios. Las especificaciones pueden modificarse sin previo aviso.

© THE BOURGINI COMPANY B.V. ★ WWW.BOURGINI.COM